

## PV Commission de l'Alimentation

---

**Séance n°4 - 29 juin 2023, 9h-11h, Château de Dorigny**

---

### **Participant·e·s**

Aurélien Baud, Cafétéria autogérée - association NoCAP  
Benoît Frund, Vice-recteur  
Bruno Rossignol, EPFL  
Delphine Douçot, Transition écologique et Campus  
Ivan Devenoges, Service des affaires sociales et mobilité étudiante  
Jacotte Milhit, Unibat / secrétaire de la Commission  
Laia Soler, ACIDUL  
Lou de Bruycker, Unipoly  
Matthieu Sayar, Association 180°  
Philippe Weniger, FAE  
Rachel Vez Fridrich, Bibliothèque cantonale et universitaire  
Romano Hasenhauer, Président  
Silvia Hanhart, CHUV  
Sonia Matthey, Service des sports universitaires

### **Invité·e·s**

Laurence Margot, diététicienne  
Oria Naef, Beelong

### **Excusé·e·s**

Jérôme Goudet, COPERS (corps professoral)  
Letizia Cavadini, Service des ressources humaines  
Noé Caulet, La PEL  
Sara Leone, FAE  
Sebara Gashi, Accueil Santé  
Valérie Savoy, COPERS (PAT)  
Yan Morand, Zelig

Prise du PV : Jacotte Milhit

---

### **Introduction**

Romano Hasenauer ouvre la séance en souhaitant la bienvenue à tout le monde. Il remercie toutes les personnes présentes et rappelle que nous comptons sur la participation de tous les membres à cette commission. En cas d'empêchement, merci de bien vouloir annoncer son absence.

La présentation power point sera disponible sur le dossier Switch et fera office de procès-verbal. Les questions et compléments d'informations sont relatés ici.

## **Retour sur la dernière séance**

Le PV de la dernière séance ne soulève pas de questions. Il est approuvé et sera publié sur la page de la Commission.

## **Présentation de Beelong – questions et précisions**

Ivan Devenoges constate qu'il existe plusieurs outils et labels de ce type sur le marché et demande si une harmonisation au niveau suisse ou européen est prévue. Oriah Naef confirme qu'il existe un projet d'harmonisation au niveau européen pour l'impact environnemental. Au niveau suisse, à sa connaissance, il n'a pas de telles perspectives à ce jour.

Lou De Bruycker demande si ce travail d'analyse permet de suivre la consommation ou la production. Les audits portent sur les achats, et donc la production. Du moment que les plats sont produits, qu'ils soient mangés ou non, l'impact est là.

Il est précisé que les retours d'assiettes ne sont pas monitorés par l'UNIL, mais par les restaurateurs qui ont un intérêt direct à éviter le gaspillage afin de préserver leur marge.

Rachel Vez Fridrich demande si on a une idée de l'observation de ces scores par la communauté universitaire et de leur impact sur le choix des menus. Jacotte Milhit répond que cela n'a pas été étudié pour l'instant mais que cette thématique fera partie de la prochaine enquête restauration prévue cet automne.

## **Présentation de Mme Laurence Margot – questions et précisions**

Il est précisé que les restaurateurs utilisent cet outil depuis septembre 2022. Malgré un coaching rapproché et la formation proposée par Beelong, la réalité des cuisines et les changements au sein du personnel font qu'il est parfois mal appréhendé.

Pour pallier aux erreurs humaines, Beelong prévoit la mise en place de bulles d'informations qui signaleraient certaines incohérences, selon des marges d'erreur définies.

## **Temps d'échanges**

Un discussion se tient autour des questions suivantes :

- Comment souhaite-t-on utiliser le Health-score ? Est-ce un outil de communication ou également une aide à l'amélioration de la qualité des menus ?
- Quel est le niveau de performance souhaité et pour quel type de menus ?

Delphine Douçot rappelle que le cadre de référence reste assez vague à ce sujet car il avait été établi aux prémices de l'activité de Beelong. Le développement du calculateur pourrait permettre d'être plus précis dans les objectifs.

Sonia Matthey demande quel est le ressenti des restaurateurs quant à cet outil et la charge de travail induite. D'après les échanges que Laurence Margot a menés avec les restaurateurs, il s'agit de 8 à 10h de travail au minimum par semaine par ligne de menu. Oriah Naef précise que c'est effectivement très chronophage à la mise en place pour la création de la base de données de recettes, mais que ces dernières peuvent ensuite être reprises et adaptées facilement en fonction de la saisonnalité par exemple.

Comme il s'agit d'un outil auto-déclaratif, comment se prémunir des erreurs ? A ce jour seul le mandat de Mme Margot permet d'identifier les incohérences ou manques, sur une période donnée. D'autres moyens de contrôle sont à l'étude. Les audits pourraient éventuellement permettre de faire le lien entre ce qui est acheté et produit.

Silvia Hanhart confirme le travail conséquent que requiert la saisie de toutes ces données. En cas de changement d'exploitant, notamment en raison des appels d'offres, il sera nécessaire pour de futurs prestataires de tout reprendre à zéro.

Romano Hasenauer demande si le lien avec les allergènes peut être fait automatiquement. Aujourd'hui les allergènes sont saisis manuellement. D'ici quelques semaines, la saisie se fera automatiquement, sur la base du produit sélectionné précis. Par ailleurs, les calories peuvent être affichées si souhaité ; cette information est aujourd'hui disponible sur demande, mais n'est pas très pertinente dans une optique d'équilibre nutritionnel, puisque le nombre de calories ne reflète en rien la qualité nutritionnel d'un plat.

Rachel Vez Fridrich s'interroge sur l'enjeu entre outil de communication et outil d'amélioration. Comment faire adhérer les cuisinier·ère·s ? Pour Delphine Douçot, le meilleur moyen d'influencer les choses, c'est que la demande vienne de la clientèle. Les résultats de la prochaine enquête montreront quel est l'intérêt de la communauté à ce sujet.

Il semble irréaliste de viser des health-scores « A » partout. Il ne s'agit pas de contraindre les gens à bien manger, mais de garantir sur le campus la possibilité de manger sainement, de manière informée, et à des prix accessibles.

Delphine ajoute que dans la restauration collective, l'aspect de la fréquentation régulière est particulièrement important avec l'enjeu de proposer une base alimentaire saine, contrairement à la restauration traditionnelle qui est généralement plus exceptionnelle. Il en va également de la responsabilité de l'institution.

La Commission s'accorde autour du fait qu'il est important d'informer la communauté sur l'impact nutritionnel des menus pour permettre un choix en conscience. Il s'agit de trouver un équilibre entre santé et liberté. Il serait souhaitable qu'il y ait au moins une proposition entre A et B quotidiennement dans chaque lieu. Cette proposition devrait idéalement faire partie de l'offre conventionnée, afin de garantir un prix favorable. C'est d'ailleurs souvent le cas, les assiettes végétariennes ayant généralement une meilleure note.

Cet objectif pourra être articulé dans la prochaine évolution du cadre de référence, qui est prévue au printemps 2024 à l'issue des résultats de l'audit Beelong.

### **Information sur la mise à jour de l'algorithme et impact sur les prix conventionnés**

En mai 2015, la Direction de l'UNIL a validé un algorithme qui régule l'évolution des prix conventionnés appliqués dans les cafétérias de Dorigny. Cet algorithme varie en fonction de trois indicateurs : l'indice des prix à la consommation pour le secteur alimentaire, l'évolution du salaire minimum de la Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse et de l'annuité salariale. Chaque début d'été, ces indicateurs sont mis à jour, l'algorithme calculé et les prix modifiés à la rentrée suivante ou non suivant les résultats de cette évolution. Ce processus d'évolution des prix est inclus dans les contrats entre les restaurateurs et l'UNIL ce qui engage les parties à respecter cette règle.

Sans surprise avec le contexte inflationniste actuel, le résultat de l'algorithme amène à une augmentation : entre 10 ct et 20 ct pour les étudiant·e·s et entre 20 et 30 ct pour les collaborateurs·trices pour l'assiette ou le menu à prix conventionné.

L'augmentation serait effective dès la rentrée de septembre. L'information sur le fonctionnement de cet outil est disponible en ligne. Usuellement la communication se fait par le biais d'une Actu.

Au vu des revendications actuelles concernant le prix de l'alimentation pour la population étudiante, le contexte est délicat. Il est donc proposé d'adresser un note à la Direction afin de faire état à la fois de cette augmentation à venir et du préavis de la Commission sur les éléments soulevés dans les revendications (voir point suivant).

Lou de Bruycker demande, avec cette nouvelle augmentation, quelle est la réponse qui peut être apportée aux étudiant·e·s qui demandent des repas à 3.- ? Benoît Frund rappelle qu'un processus politique est en cours et que dans l'intervalle, il n'y a pas de réponse qui puisse être donnée. Parallèlement il s'agit d'un engagement contractuel de l'UNIL envers ses prestataires de restauration.

Aurélien Baud s'interroge sur la logique d'adresser ces deux objets simultanément à la Direction. Bien que cela puisse sembler contradictoire, il s'agit d'apporter une vue complète à la Direction sur la question du prix de l'alimentation. Ces éléments peuvent difficilement être dissociés.

Pour Ivan Devenoges, le calendrier n'est vraiment pas idéal ; il demande si cette augmentation pourrait être ajournée pour le début de l'année civile, en espérant qu'une décision du Canton intervienne d'ici là. Il s'agit toutefois d'une obligation contractuelle.

Le sujet sera donc adressé à la Direction. La Commission recommande de veiller à une communication particulièrement soignée et transparente afin que ces augmentations soient bien comprises.

### **Consolidation du préavis de la Commission sur les revendications étudiantes**

Le document est validé. La Commission approuve sa transmission à la Direction et sa publication sur sa page internet. La note sera passée à la séance du 4 ou du 11 juillet. Un retour sera certainement donné à la rentrée.

Philippe Weniger s'inquiète du risque que le sujet tombe ensuite aux oubliettes. Le point pourra être repris à l'ordre du jour d'une prochaine séance de la Commission.

Pour préciser le but de ce préavis, Benoît Frund rappelle que les commissions consultatives peuvent se saisir d'une problématique et les faire remonter à la Direction. La Commission se veut représentative de la communauté universitaire. Cette note sera utile pour construire la réponse au Conseil de l'Université. Le préavis ne sollicite pas une réponse directe mais amène une brique de plus à la réflexion.

### **Prochaines séances**

Les séances pour la prochaine année académique seront convoquées prochainement. Sauf avis contraire, la première rencontre se tiendra après la rentrée.

Jacotte Milhit rappelle que chaque membre a la possibilité de proposer des sujets à discuter au sein de la Commission. Ils peuvent lui être adressés directement pour être prévus à l'ordre du jour.

### **Conclusion**

Romano Hasenaeur remercie les membres de l'assemblée pour leur participation, souhaite un bel été à tout le monde et lève la séance.